

Bouillon à fondue : chinoise, bourguignonne ou poulet

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h00

Portions : 6

INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail hachées finement
1 oignon
1 cuillère à thé de persil
1/2 tasse d'huile
1 tasse de vinaigre
3/4 de tasse de cassonade
2/3 de tasse de sauce Worcestershire
2 cuillères à thé de sel
1/2 cuillère à thé de poivre
1 cuillère à thé de romarin
1 cuillère à thé de thym
1 boîte de crème de tomate
1 boîte d'eau

LES ÉTAPES

1. Mélanger tous les ingrédients et cuire à feu doux environ 1 heure.

NOTE

Ce bouillon peut être congelé s'il en reste.